

ZUCCHINE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucchine
- 1 limone
- dragoncello
- prezzemolo
- basilico
- borraggine
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate e spuntate le zucchine, tagliatele a bastoncini di un certo spessore e cuocetele a vapore per un quarto d'ora circa. Lasciatele intiepidire e sistematele in un piatto da portata.

Cospargetele con tutte le erbe tritate, condite con l'olio versato a filo, regolate sale e pepe, spruzzate con il succo di limone.

Mescolate, lasciatele insaporire in luogo fresco e servite.